МОГИЛЕВСКИХЪ
ГУБЕРНСКИХЪ ВѢДОМОСТЕЙ
ОТДѢЛЪ ВТОРОЙ
ЧАСТЬ НЕОФФИЦІАЛЬНАЯ.
КЪ № 8-му.
ЗА 1849 ГОДЪ.

Выдѣлываніе картофельной муки и ея употребленіе.

(Окончаніе)

Картофельная мука, какъ всякой другой предметъ значительной торговли, подвержена подделкамъ и обманамъ мелкихъ торгашей. Примѣсь въ нее толченыхъ гипсу и бѣлой глины, простыми глазами и ощупью распознать почти невозможно, да и при самой переработкѣ муки въ сыропъ и сахаръ, о примѣси можно догадываться только по уменьшенію въ количествѣ выхода произведеній. А когда примѣшанъ къ мукѣ бываетъ мѣлъ, то вмѣсто патоки, изъ муки выходитъ просто одинъ клейстеръ.

Качества картофельной муки-суть совершенная бѣлизна, сухость и отсутствіе всякой примѣси.

О первыхъ двухъ судить не трудно; для признанія послѣдняго есть два надежныя средства: микроскопъ и сожиганіе.

Кромѣ того, что разсматриваніе въ микроскопъ выказываетъ примѣсь по виду ея частицъ, это есть не только единственное средство различить картофельную муку, отъ крахмала хлѣбныхъ зеренъ, но и отъ тожественныхъ съ нею по свойству, составу и даже способу добыванія, аррорута, саги, салепа и мангоки, изъ коихъ отъ перваго, то есть хлѣбнаго крахмалу разнится она очень много тройною величиною своихъ разсыпныхъ зернышекъ и продолговатостію формы, а всѣ послѣднія отличны тѣмъ, что составляютъ не отдѣльныя, разсыпныя крупинки, а сросшіеся клочки, неправильной фигуры.

Но самое вѣрное испытаніе чистоты картофельной муки состоитъ въ томъ, чтобы свѣсивъ на очень вѣрныхъ вѣсахъ маленькую ея щепотку, сжечь ее въ плотиновой чашечкѣ. Если мука чиста, то несгорѣвшій ея остатокъ ни въ какомъ случаѣ не долженъ превышать одну двухъ сотъ пятидесятую часть ея вѣса; всякой излишекъ перла есть несомнѣнное доказательство подмѣси.

Мука выдѣланная чистѣйшею водою хо-

рошаго, желтаго картофеля, наилучшимъ образомъ недаетъ и полутора-тысячной доли несгараемаго остатка противъ своего вѣсу.

Изъ многочисленныхъ употребленій картофельной муки въ большомъ видѣ, особенно легко и просто приготовленіе изъ нея, такъ называемой, декстрины, или картофельной камеди.

Декстрина, такъ названная по особенному ея оптическому свойству, есть твердое тѣло блѣдно-полеваго цвѣта, безъ запаха и безъ вкуса, въ тонкихъ пластинкахъ прозрачное, въ изломѣ стекловидное, хрупкое и легко раздробляемое, когда хорошо высушено. Сильно нагрѣтое, оно темнѣетъ и издаетъ запахъ вынимаемаго изъ печи хлѣба.

Два способа ея приготовленія отмѣнно просты: одно помощію солода, другое помощію сѣрной кислоты.

Первый состоитъ въ слѣдующемъ: На одинъ пудъ мелко смолотаго ячнаго солода, наливается въ котелъ осемдесятъ пудовъ воды, и нагрѣвается до 48 градусовъ теплоты по Реомюрову термометру. Тогда присыпается въ котелъ мало по малу двадцать пудовъ картофельной муки, безпрестанно размѣшиваемыхъ лопаткою; теплота увеличивается до 56 градусовъ и такъ содержится постоянно въ одной степени до тѣхъ поръ, пока вся мука совершенно распустится, а когда весь растворъ сдѣлается однообразенъ, то надобно его съ часъ прокипятить, потомъ дать остыть до 40 градусовъ Реомюра, пустить распущенную въ водѣ, половину ячнаго бѣлка и подымающуюся пѣну снять до чиста.

Все остальное состоитъ въ томъ, чтобы освѣтленную бѣлкомъ жидкость выпаривать на легкомъ огнѣ и сгустивши порядочно дать остыть. Выйдетъ студень, которую можно или немедленно употреблять вмѣсто камеди, или высушить для продажи и храненія.

Когда хорошаго, свѣжаго солоду нѣтъ, то можно также легко добыть декстрину помощію сѣрной кислоты, слѣдующимъ образомъ:

Въ два разные сосуда должно налить по 125 частей, вѣсомъ, воды. Въ одинъ вольемъ по немногу 25 частей обыкновенной сѣрной кислоты и вскипятимъ; въ другой хорошенько размѣшаемъ 100 частей картофельной муки и будемъ исподволь подливать въ первый, сильно работая лопатками, чтобы смѣсь была равная. Отъ этого смѣшенія теплота сама собою упадетъ до 48 или до 56 градусовъ, въ которой жидкость и должна оставаться до совершеннаго раствренія муки въ кислой водѣ.

Когда растворъ свѣтелъ, въ него бросаютъ растертаго мѣлу, пока вся кислота имъ будетъ поглощена и изчезнетъ; потомъ жидкость процѣживаютъ и выпариваютъ по прежнему.

Отличныя свойства картофельной муки суть: совершенная неразтворимость ни въ холодной водѣ ни въ винномъ спиртѣ, даже въ кипячемъ, и большая способность приходить въ броженіе отъ самаго малаго количества дрожжеваго начала.

Въ пивовареніи, вмѣстѣ съ другими хлѣбами, она даетъ пиву легкость и особенный, многимъ очень нравящійся вкусъ, только въ смѣшеніи, надобно ограничиваться не большимъ ея количествомъ.

Всѣ толки о пригорѣломъ, противномъ вкусѣ придаваемомъ будто бы картофельною мукою выдѣлываемому изъ нее (разумѣется съ примѣсью хлѣбной) вину, вовсе неимѣютъ никакого основанія. Да когда это и бываетъ, то простое процѣживаніе чрезъ уголь нѣсколько разъ повторенное, совершенно его уничтожаетъ, точно также какъ и во всякомъ другомъ винѣ, получаемомъ изъ несравненно болѣе цѣнныхъ матеріаловъ.

Тамъ, гдѣ главное употребленіе картофеля есть винокуреніе, отмѣнно выгоднымъ кажется слѣдующій способъ, уже испробованный въ Вѣнѣ съ величайшимъ успѣхомъ. Какимъ нибудь средствомъ, какой въ хозяйствѣ найти можно, но лучше всего, разумѣется, гидравлическимъ прессомъ, коли онъ есть, изъ сыраго, только промытаго картофеля, выдавливается вода. Остатокъ

отъ выжимки, который можно довести не болѣе какъ до пятой части вѣсу сыраго картофеля, очень легко высушивается и можетъ лежать безъ повреждения нѣсколько лѣтъ.

Для добычи изъ него вина, стоитъ только перемолотить его на жерновахъ въ грубую муку и съ пригодною примѣсью солода и не большаго количества ржи, употреблять въ заторъ по обыкновенному.

Такимъ образомъ, весь трудъ обращенія въ муку картофеля, показаннымъ выше образомъ, устраняется, и что не менѣе важно сбереженіе огромныхъ запасовъ его и своевременное употребленіе становятся ни мало не затруднительными.

Одно изъ важнѣйшихъ употребленій картофельной чистой муки есть приготовленіе изъ нея сахарной патоки.

Триста пудовъ хорошей сухой муки, шесть пудовъ сѣрной кислоты, осемъ пудовъ мѣлу, тридцать пудовъ сжженыхъ костей и сажень однополѣнныхъ дровъ, даютъ не менѣе четырехъ сотъ пятидесяти пудовъ сахарной патоки жидкой или сыропу, въ 32 градуса по ареометру Боме.

Вотъ въ чемъ состоитъ это производство: (одинъ разъ навсегда предупреждаемъ читателя, что здѣсь важнѣйшее обстоятельство, и необходимое условіе успѣха, есть строгое и постоянное соблюденіе, не болѣе какъ нужной для процесса степени теплоты и недопущенія пригара, къ чему рачительное мѣшаніе жидкости лопатками очень способствуетъ и должно производиться безостановочно.)

Свинцовый котелокъ, въ коемъ производится осахариваніе муки, становится на огонь не голый, а подъ него подкладывается листъ кубоваго желѣза и дѣйствіе огня сообщается котлу чрезъ желѣзо.

Въ котелъ вливается воды, вѣсомъ вчетверо противъ вѣсу перерабатываемой муки, и въ воду прибавляется по немногу сѣрной кислоты, пятидесятая часть вѣсу муки. Смѣсь доводится до кипѣнія. Поддерживая кипѣніе и безпрестанно мѣшая, въ кислую воду мало по малу всыпается самая мелкая и сухая мука.

Когда она вся распустилась и обсахарилась, а это узнается очень легко (*), огонь должно тотчасъ остановить и немедленно начинать всыпать сухой и хорошо истолченный и просѣянный мѣлъ. Только и этотъ подбавлять надобно по немногу, иначе углекислый газъ, сильно освобождающійся отъ дѣйствія кислоты на мѣлъ, подыметъ вязкой мучной растворъ и унесетъ его изъ котла вонъ.

При всыпаніи мѣлу, безпрестанное размѣшиваніе необходимо.

Когда пузыри перестали показываться, значитъ что кислота пресыщена мѣломъ и дѣйствіе ея уничтожено; но все-таки надобно попробовать растворъ приготовляемою въ аптекахъ синею бумагою; ежели кислота вся пропала, то опущенная въ растворъ бумажка останется синею, какъ была; если же нѣтъ, то бумажка покраснѣетъ и надобно прибавить мѣлу.

Тогда обезкисленную жидкость оставляютъ на три часа въ покоѣ, чтобы твердыя части осѣли на дно.

Свѣтлую жидкость разливаютъ на цѣдилки, точно такія, какъ на всѣхъ нашихъ свекло-сахарныхъ заводахъ употребляются, и нѣсколько разъ съ подробностію описанныя въ библіотекѣ для чтенія Г. Лялинымъ, въ умныхъ и прекрасныхъ статьяхъ его объ этомъ дѣлѣ.

Здѣсь проходя сквозь животный уголь, то есть обугленныя и перемолотыя кости, растворъ освобождается отъ слизи и обезцвѣчивается.

Изъ цѣдилокъ жидкой сыропъ поступаетъ въ мѣдный котелъ, доводится выпариваніемъ до густоты 30 градусовъ Боме и снова оставляется въ покоѣ для отстою.

Остывшій и отстоявшійся сыропъ имѣ-

(*) Наилучшее средство есть растворъ іоду, во всякой аптекѣ очень извѣстный. Малѣйшій остатокъ не переработанной муки онъ окрашиваетъ голубымъ цвѣтомъ.

етъ 32 градуса густоты по ареометру Боме, и уже находитъ покупщиковъ. Онъ пригоденъ на пивоварняхъ и винокурняхъ.

Повторяя пропусканіе его чрезъ свѣжій животный уголь и потомъ выпариваніе, сиропъ доводятъ до 42 или 43 градусовъ Боме и тогда онъ очень хорошъ для вареньевъ ягодныхъ и фруктовыхъ, для бѣлаго пива, и для всѣхъ тѣхъ домашнихъ употребленій, на которыя пригоденъ медъ.

Ежели разсудить, что десятина самой обыкновенной земли безъ особеннаго удобренія и съ значительною для будущаго озимаго посѣва выгодою, даетъ среднимъ урожаемъ до тысячи пудовъ картофеля, что по трудности перевозки этотъ урожай въ отдаленныхъ отъ столицъ и большихъ городовъ мѣстахъ, въ сыромъ видѣ не имѣетъ никакой денежной цѣнности, что онъ можетъ быть обращенъ въ полтораста пудовъ и болѣе такого товару, который стоитъ тысячу рублей, и что наконецъ капиталъ нужный на такое выгодное дѣло почти весь не что иное, какъ разумная голова и трудолюбіе хозяина, то нельзя не согласиться, что это такой предметъ, въ особенности для нашего, богатаго землею отечества, на который стоило бы труда обратить вниманіе земледѣльцевъ.

Но показавъ приманчивую, красивую сторону дѣла, мы непремѣнно должны показать и противную.

Во первыхъ, оно неизбѣжно требуетъ просторнаго и удобнаго для прихода и ухода воды помѣщенія, и изобилія чистой, пресной воды. Потомъ удобства провѣтриванія отстоенной въ водяныхъ чанахъ муки, и, что всего важнѣе, хорошаго устройства сушила.

Къ сожалѣнію, какъ ни важно послѣднее обстоятельство не только для картофельной, но и почти для всякой другой отрасли промышленности, но истинныя правила расположенія сушиленъ и начала, на коихъ основано ихъ дѣйствіе, у насъ очень мало извѣстны.

Въ этомъ отношеніи, мы не можемъ лучше содѣйствовать успѣху нашихъ хозяевъ — промышленниковъ, какъ указавъ имъ на извѣстное Петербургское заведеніе Генерала Аммосова, котораго истинное и рѣдкое знаніе этого дѣла, долговременная въ немъ практическая опытность и дознанная благонадежность всякихъ съ другими сношеній, должны быть, для общей пользы, какъ можно болѣе извѣстны.

Наконецъ помѣщику или всякому дѣятельному хозяину; выгоднѣе будетъ ограничиться выдѣлкою одной картофельной муки. Дальнѣйшія ея предѣлы суть занятія фабричныя, и кромѣ заведенія потребной посуды и необычайнаго присмотра, сопряжены съ нѣкоторыми, имъ свойственными, неудобствами, изъ коихъ дурной запахъ и нездоровый воздухъ, сопровождающій ихъ, есть главнѣйшее.

(Изъ С. Пет. Вѣд.)

О вредѣ отъ излишняго употребленія табаку

(Окончаніе)

Куреніе опіума, вошедшее въ величайшее злоупотребленіе у Китайцевъ, и произведшее ужасное зло сему государству, равно и излишнее употребленіе табаку, есть пьянство своего рода. Куреніе опіума, какъ извѣстно изъ сдѣланныхъ наблюденій, сначала производитъ въ человѣкѣ мечтанія пріятныя и веселыя; потомъ отъ увеличеннаго пріема происходятъ мечтанія мрачныя и скучныя; наконецъ, продолжительное и усиленное куреніе наводитъ мечтанія самыя ужасныя и мучительныя, съ припадками одуренія, приводящими человѣка въ состояніе безсмысленнаго животнаго.— Въ Китаѣ, отъ употребленія опіума, цѣлыя семейства и народонаселенія пропали.— Правительство Китайское, видя гибель народа, рѣшилось силою остановить привозъ опіума Англичанами изъ Индіи: отчего между сими государствами

возгорѣлась война.— Правда, куреніе табаку не производитъ такого сильнаго дѣйствія на человѣка, какъ опіумъ; но никакого нѣтъ сомнѣнія, что, съ перваго даже раза, оно притупляетъ силу мозга (мы только этого не замѣчаемъ, или не хотимъ замѣчать); а если бы курящіе табакъ такъ внимательно замѣчали за собою, какъ всѣ замѣчали за ворчаніемъ въ животѣ во время холеры, то навѣрно многое бы замѣтили, испугались, и перестали бы курить,—какъ во время холеры, оставили даже невредныя для здоровья прихоти и удовольствія.

Отъ куренія табаку мозгъ дѣлается неспособнымъ къ умственнымъ занятіямъ, къ пылкой игрѣ воображенія, къ глубокимъ разсужденіямъ и къ большимъ предпріятіямъ это положительно можно доказать примѣрами многихъ ученыхъ, великихъ, предпріимчивыхъ и знаменитыхъ людей.—Были ученые мужи, которые безъ трубки ничего не сочиняли; были и такіе, которые и безъ рюмки ничего не писали: но это нимало не опровергаетъ вышесказаннаго; они не имѣя этой привычки были бы гораздо выше.

Никакого нѣтъ сомнѣнія, что излишнее употребленіе курительнаго табаку истощаетъ физическія и нравственныя силы. Я много наблюдалъ за возрастаніемъ молодыхъ людей;—видѣлъ нѣсколькихъ, получившихъ отъ природы прекрасное здоровье и здравый смыслъ,—радовался судьбѣ ихъ; но ожиданія мои неисполнились; они, въ молодости лишившись родителей, и не бывъ подъ хорошимъ надзоромъ, принялись за трубку: сдѣлались лѣнивыми, получили отвращеніе къ ученію, къ занятіямъ; никакая должность имъ не нравится, вездѣ тяжело.—Я видѣлъ нѣсколько семействъ умныхъ и добродѣтельныхъ родителей, которые на воспитаніе дѣтей своихъ ничего нещадили, и сверхъ того пріобрѣли имъ прекрасное состояніе. Казалось, имъ предстояла самая счастливая будущность; но, по нынѣшнему общему употребленію табаку, которое у насъ теперь считается не предосудительнымъ, а позволительнымъ, они весьма рано принялись за сигару и облѣнились. Науки и занятія никакъ не шли въ голову, да дѣйствительно и не могли, отъ безпрестаннаго одуренія мозга. Люди эти сдѣлались праздными, упали духомъ и ослабѣли тѣломъ.—Не табакъ ли былъ первоначальною причиною всего этого зла?

Теперь взгляните на самаго несчастнаго, съ излишествомъ предавшагося куренію, на его физическое и нравственное состояніе; лице у него блѣдное, сморщенное, выражающее сильное страданіе; руки и ноги дрожатъ, онъ весь слабъ. Память слабая, тупая, равнодушіе и даже отвращеніе ко всему хорошему.—На эти слова многіе скажутъ: я курю 10—15 лѣтъ, и смотрите, какъ я здоровъ;—обождите:—дѣйствіе куренія табаку на наше тѣло бываетъ иногда скорое, иногда медленное, иногда очень явственное, а иногда вовсе незамѣтное, что зависитъ отъ количества выкуриваемаго табаку, отъ крѣпости онаго, и отъ сложенія нашего тѣла.

Взгляните на цѣлыя государства, на Персовъ и другихъ Азіятскихъ народовъ, прежде столько храбрыхъ и сильныхъ, предавшихся сему пороку. Они безпрестанно сидятъ въ кофейняхъ, и только что курятъ, одурѣютъ и сидятъ по цѣлымъ днямъ.— безъ сомнѣнія излишнее употребленіе табаку ослабило ихъ тѣло и духъ.— Англійскій туристъ, описывая нынѣшній Франкфуртскій Парламентъ, говоритъ: «Еще никогда не истребляли въ Германіи такого страшнаго количества табаку, какъ въ настоящее время: сигары или трубки торчатъ непремѣнно у всякаго во рту, лишь только смолкнутъ пренія о политическихъ предметахъ. Въ трактирахъ, въ общей комнатѣ, и во время обѣда, и во время ужина, задыхаемся отъ табачнаго чада.»??!!

Мастеровые, занимающіеся приготовленіемъ табаку на фабрикахъ, обыкновенно изъ здоровыхъ, свѣжихъ и румяныхъ дѣлаются сперва блѣдными, потомъ желтыми и худощавыми, подвергаются одышкѣ и коликамъ; наконецъ страдаютъ дрожаніемъ рукъ и ногъ, получаютъ оцѣпенѣніе, поносы простые,

кровавые, и умираютъ.— Табачныя фабрики, заводимыя въ городахъ, вредятъ даже сосѣдямъ; почему, въ нѣкоторыхъ странахъ, строятъ оныя внѣ городовъ. Однимъ словомъ употребленіе табаку, одуряя всю нервную систему, разслабляетъ весь нашъ организмъ, производитъ безсонницу, истощеніе тѣла, сухотку и потерю памяти.

Нюхательный табакъ сначала ослабляетъ обоняніе, потомъ, начинаетъ вредить вкусу, и наконецъ (по наблюденіямъ медиковъ), изсушаетъ мозгъ (atrophia cerebri). Люди, неумѣренно нюхавшіе табакъ въ молодыхъ лѣтахъ, страдали головокруженіемъ, лишались зрѣнія, получали параличъ, припадки падучей болѣзни и апоплексическій ударъ.—Женщины, которыя курятъ табакъ, издаютъ отъ себя какой то непріятный запахъ: а которыя нюхаютъ, всегда имѣютъ гнусливый голосъ, и тоже издаютъ запахъ своего рода.— Многими уже замѣчено, что простыя женщины, нюхающія табакъ, подъ старостъ иногда любятъ рюмочку.

Изъ наблюденій врачей видно, что полипы въ носу растутъ большею частію у людей, нюхающихъ табакъ;— равно и ракъ на губахъ замѣченъ чаще также у людей, нюхающихъ и курящихъ табакъ.

Словомъ, люди, имѣющіе отъ природы тѣлосложеніе чахотное, и вообще слабое, непремѣнно должны навсегда отказаться отъ куренія табаку; а кто изъ насъ похвалится такимъ здоровьемъ, что можетъ принимать и самые яды безъ вреда? Но и здоровые должны курить табакъ весьма умѣренно, а еще лучше, вовсе не курить и не нюхать.

И теперь многіе пьютъ водку и вино, сколько нужно для здоровья; но излишнее употребленіе оныхъ у насъ считается порокомъ самымъ предосудительнымъ; и мы не можемъ, безъ отвращенія и жалости, смотрѣть и на простыхъ людей, предающихся этой слабости.— Употребленіе табаку есть вредъ, или зло гораздо меньшее, нежели водка; но, не смотря на то, употребленіе оного въ молодыхъ лѣтахъ сильно останавливаетъ развитіе душевныхъ способностей, и будущую дѣятельность; а подъ конецъ, у живущихъ праздно иногда раждаетъ охоту къ водкѣ.— И какъ мы теперь гнушаемся пьянствомъ, такъ точно въ послѣдствіи бросятъ излишнее употребленіе табаку.

СМѢСЬ

СУЕВѢРІЯ И ПРЕДРАЗСУДКИ ВЪ МОГИЛЕВСКОЙ ГУБЕРНІИ.

Ст. III.

Кто починиваетъ одежду, не снявши ее съ себя, тотъ зашьетъ себѣ память.

Кто, услышавши въ первый разъ громъ, покупается въ рѣкѣ, тотъ не будетъ боятъся никакой болѣзни.

Чтобъ куры не уходили со двора и не пропадали, нужно въ первый день Рождества Христова посыпать въ обручь зеренъ и покормить ихъ.

Чтобъ не болѣли зубы, нужно постоянно лѣвую ногу обувать и разувать прежде правой.

Куръ нельзя рѣзать въ мясопустъ, иначе всѣ переведутся.

Въ первый день Рождества Христова и въ каждый мясопустъ никто изъ семьи не долженъ, безъ крайней нужды, выходить и выѣзжать изъ дома,—чтобъ домашнія животныя всегда приходили съ поля въ дворъ.

Когда теленка, только что родившагося, вносятъ въ избу, въ ней ничего не должно висѣть; иначе тотъ теленокъ выросши будетъ жевать, что ни попадется.

Въ первый день вел. поста нельзя ни шить, ни прясть; иначе будутъ болѣть пальцы.

Въ мясопустъ нельзя варить супу съ крупами; иначе домашнихъ животныхъ одолѣютъ черви, также черви накинутся на сало и мясо, приготовленное въ запасъ.

Когда хозяинъ собирается идти на поле сѣять что либо; то, прежде нежели онъ выйдетъ изъ избы, изба должна быть чисто выметена, столъ застланъ чистою скатертью,

и на немъ положенъ хлѣбъ. Это дѣлается для того, чтобъ посѣянный хлѣбъ уродился чистый, безъ негодной травы.

Скатерти, на которой ѣдятъ посвященныя въ первый день Пасхи снѣди, невымываютъ до тѣхъ поръ, пока не начнутъ возить съ поля сжатаго хлѣба. Когда же послѣ жатвы начинаютъ возить снопы; то хозяинъ, выѣзжая въ первый разъ за снопами, застилаетъ телегу этою скатертью и кладетъ на нее снопы. Это для того, чтобъ хлѣба неѣли мыши.

Если дитя назовутъ мышенкомъ; оно цѣлой часъ не растетъ.

Кто постится въ крещенскій сочельникъ тотъ, въ теченіе всего года, не съѣстъ ни чего нечистаго въ кушаньѣ.

Когда отелится корова, тогда сваривши *молозива,* застилаютъ столъ скатертью и кладутъ на него крайчикъ хлѣба, потомъ садятся кушать; первую ложку *молозива* должна взять дѣвица, а послѣ нея ѣдятъ уже всѣ; поѣвши, швыряютъ ложки куда ни попало, а крайчикъ хлѣба, лежавшій на столѣ, отдаютъ коровѣ. Ложки швыряютъ для того, чтобы телята были рѣзвы, а первую ложку *молозива* беретъ дѣвица для того, чтобы корова опять отелилась телкой, а не быкомъ.

Чтобы быть постоянно румянымъ, надобно въ первый день Пасхи положить красное яйцо въ сосудъ съ водой и этой водой умыться.

Въ Похвальную, Вербную и Великую субботы не нужно бѣлья, когда его моютъ на рѣкѣ или въ прудѣ, колотить валькомъ, чтобъ лѣтомъ не было сильнаго грома.

Если беременная женщина увидитъ на полѣ, въ какомъ бы ни было отъ себя разстояніи, двѣ бороны, сложенныя вмѣстѣ и поставленныя бокомъ, непремѣнно должна повалить ихъ на землю, хотя бы ей для этого нужно было пройти болѣе версты; если же этого не сдѣлаетъ, то сильно будетъ мучиться родами.

Когда умираетъ мужъ и оставляетъ жену, или жена мужа;—то у мертваго разстегиваютъ воротникъ рубахи, чтобъ оставшемуся лицу свободно было жениться или выйти за мужъ.

Когда сѣютъ конопли и кто нибудь изъ проходящихъ скажетъ: *«помогай Богъ,»*— а сѣющій отвѣтитъ: *«спасибо.»*,—конопли не уродятся. Во избѣжаніе этого сѣющій или ничего не отвѣчаетъ на привѣтствіе, или отвѣчаетъ бранью.

Конопли сѣютъ вечеромъ, при заходѣ солнца. Послѣ посѣва конопель сѣявшій ихъ въ тотъ вечеръ ничего не долженъ работать; а если будетъ работать, то конопли или вовсе не взойдутъ или криво будутъ расти. Если хозяинъ, сѣявшій конопли, спустя дня три послѣ посѣва, не видитъ ихъ всхода; то, чтобъ помочь горю, взявши кочергу, выходитъ съ нею до восхода солнца въ поле, и три раза объѣзжаетъ на ней кругомъ полосы, на которой посѣяны конопли.

Въ первый день Пасхи не нужно проливать на полъ ни одной капли воды, чтобъ небыло блохъ,

Лихорадку нельзя бранить; о ней иначе не вспоминаютъ, какъ съ приговоркой: *«нехай она здоровенька и веселенька ходитъ»* и даже въ *дзяды* зовутъ къ ужину *трясцухну матухну.*

Чтобъ не было въ избѣ клоповъ, нужно въ Великій четвертокъ до всхода солнца три раза перекинуть черезъ хату кусокъ льда.

Когда хозяинъ сѣетъ что нибудь въ полѣ,- въ тотъ день изъ его дома не даютъ въ чужой домъ огня; иначе погоритъ весь хлѣбъ. Раждающіеся въ хлѣбѣ рожки наши крестьяне приписываютъ несоблюденію этой предосторожности.

Въ продолженіе праздника Рождества Христова, съ 25-го декабря до 8-го января, а особенно въ продолженіе осьмой недѣли по Пасхѣ, которая называется здѣсь *гряною* недѣлею, нельзя ни чего ни вить ни плесть, также ничего ни печь ни дѣлать криваго и кольцеобразнаго, напр. нельзя плесть лаптей, городить огорода, печь баранковъ, нельзя даже сдѣлать завертки къ санямъ или телегѣ, нельзя и колесъ обоисать;

иначе въ домѣ родится уродъ, дитя ли животное ли. Въ одной деревнѣ родилось дитя съ согнутою рукою; незнали чему это приписать; наконецъ хозяинъ вспомнилъ что онъ въ *гряпую* недѣлю сдѣлалъ завертку къ оглоблѣ, этому *грѣху* приписалъ несчастіе съ ребенкомъ и тотчасъ разсѣкъ завертку. Въ другой деревнѣ родился у мужика жеребенокъ безъ составовъ въ ногахъ; это несчастіе приписано тому, что тотъ мужичекъ *согрѣшилъ*, обтесавъ колъ въ *гряпую* недѣлю.

На четвертой недѣлѣ поста нельзя городить огорода; иначе лѣтомъ будетъ засуха. Если крестьяне замѣтятъ, что кто нибудь въ ихъ деревнѣ огораживаетъ свой огородъ въ эту недѣлю;- немедленно разрушаютъ его работу.

Въ Губернскомъ городѣ Могилевѣ съ 17-го по 24-е Февраля 1849 года существуютъ слѣдующія цѣны на съѣстные припасы.

	Серебромъ.	
	Руб.	Коп.
МУКИ РЖАНОЙ:		
Куль 9-ти-пудоваго вѣсу	5	40.
Четверть 8-ми-четв. мѣры въ 7 пуд. 10 фунт. вѣсу	4	35.
КРУПЪ:		
Гречневыхъ четверть	6	50
Ячныхъ	6	60.
Овсяныхъ	10	20.
Пшеновыхъ пудъ	—	72.
Гороху бѣлаго крупнаго пудъ	—	60.
Солоду ржанаго пудъ	1	60
Овса четверть	2	30
МУКИ ПШЕНИЧНОЙ:		
Крупичатой 1-го сорта	1	65.
Простой пудъ	1	20.
Соли бѣлой пудъ	—	85.
МАСЛА ПУДЪ:		
Коровьяго	5	80
Постнаго	3	90.
Деревяннаго	9	80.
ГОВЯДИНЫ СВѢЖЕЙ:		
1-го сорта пудъ	1	55.
2-го — —	1	40.
3-го — —	1	5.
Сала свинаго полтеваго	3	90
Меду краснаго пудъ	4	10.
Рыбы, вялыхъ судаковъ пудъ	2	—.
Луку рѣпчатаго пудъ	—	60.
Уксусу обыкновеннаго ведро	—	66.
Сѣна пудъ	—	25.

Съ 10-го по 17-е Февраля 1849 года. въ городъ Могилевъ

ПРІѢХАЛИ:

Изъ Черниг. губ. чинов. 9 клас. Леошкевичъ.
Изъ Варшавы Коллеж. Регист. Вонсовскій.
Копыск. уѣзда помѣщ. Гордзялковскій.
Рогачевск. уѣзда помѣщ. Быковскій.
Копыск. уѣзда помѣщ. Дорошкевичъ.
Быховскій Городнич. Капитанъ Хойницкій.
Изъ Витебс. Губерн. Секрет. Доренсовскій.

изъ онаго ВЫѢХАЛИ:

Дежурный Генералъ Дѣйствующей Арміи Генералъ-Лейтенантъ Викинскій.
Мстиславск. уѣзда помѣщ. Бѣлявкій.
Чаусовск. уѣзда помѣщ. Менжинскій.
Могилевск. уѣзда помѣщ. Дзичканецъ.
Бѣлицк. уѣзда помѣщ. Бѣляцкій.
Быховск. уѣзда помѣщ. Потоновичъ.
Рогачевск. уѣзда помѣщ. Печковскій.
Оршанск. уѣзда помѣщ. Радушкевичъ.
Отставн. Подполков. Волянскій.
Мстисл. Уѣздн. Предвод. Дворян. Стаховскій.
Адъютантъ Г. Генералъ-Губернатора Витеб., Могилевск. и Смоленск. Долгово-Сабуровъ.
Быховск. уѣзда помѣщ. Арцымовичъ.
Сѣнненск. уѣзда помѣщ. Пржисецкій.

МЕТЕОРОЛОГИЧЕСКІЯ НАБЛЮДЕНІЯ ВЪ МОГИЛЕВѢ

Съ 11-го по 18-е Февраля 1849 года.

Числа.	ДНИ.	Періоды дня.	Высота термометра.	Состояніе атмосферы.	ВѢТРЫ.
11	Пятница.	Утро.	— 4°.	облачно.	В. умѣренный.
		Полдень.	0.	— —	— — —
		Вечеръ.	— 5°.	снѣгъ.	— — —
12	Суббота.	Утро.	— 9°.	ясно.	СВ. умѣренный.
		Полдень.	— 2°.	— —	— слабый.
		Вечеръ.	— 4°.	облачно.	З. умѣренный
13	Воскресенье.	Утро.	— 1°.	снѣгъ.	З. умѣренный.
		Полдень.	+ 1°.	— —	— — —
		Вечеръ.	— 2°.	— —	— весьма сильный.
14	Понедѣльникъ.	Утро.	— 4°.	облачно.	З. умѣренный.
		Полдень.	+ 2°.	— —	— — —
		Вечеръ.	— 2°.	— —	— — —
15	Вторникъ.	Утро.	— 2°.	снѣгъ	З. умѣренный.
		Полдень.	+ 2°.	облачно.	— — —
		Вечеръ.	+ 2°.	дождь.	ЮЗ. слабый.
16	Середа.	Утро.	— 4°.	снѣгъ.	СЗ. вес. сильный.
		Полдень.	— 4°.	д. ясно.	— — —
		Вечеръ.	— 1°.	ясно.	— умѣренный.
17	Четвертокъ	Утро.	— 11°.	ясно.	С. умѣренный.
		Полдень.	0.	— —	З. — —
		Вечеръ.	— 5°.	облачно.	— —

Печатать позволяется: Гражданскій Губернаторъ *Гамалья.*

17 Февраля 1849 года.